

Menu Weselne

Obiad

I Danie

Rosół z marchewką i pietruszką
Ryż, biały sos z rodzynkami

Mięso z kury

II Danie

Ziemniaki, sos ciemny

Zrazy wieprzowe

De volaille z masłem i pietruszką

Kasztany (pierś z kurczaka
nadziewana papryką, boczkiem i serem)

Kurczak pieczony

Bukiet warzyw (brokuł, kalafior, marchewka)

Zestaw surówek

Deser

Lody z bakaliami i bitą śmietaną

Ciasta

Ciasta

Serniki

Sero-makowiec

Toffi z bitą śmietaną

Ciasto z nutellą (serki, śmietana, galaretka i wiśnie)

Krucze z makiem, kokosem, śmietaną i toffi

Sernik na zimno

Toffi ze słonecznikiem

Snickers z orzechami

Cycki murzyńskie

Jableczki

Dania zimne

Pstrąg w galarecie

Pierś z kurczaka w galarecie

Słedzie marynowane

Półmiski wędlin (pomidor, ogórki, pieczarki)

Tortilla na kilka sposobów

Pieczyczo, masło

Kawa, herbata bez ograniczeń

Salatki

Salatka gyros (mięso drobiowe, ogórek konserwowy, sos,
kukurydza, kapusta pekińska)

Salatka grecka

Warstwowa (grozdek, marchewka, pomidor, jajko,
brokuł, feta, ogórek świeży, szczypiorek)

Jarzynowa tradycyjna

dwie do wyboru

Kolacja

Barszcz

Żurek (przed oczepinami)

Pierś z salami i sosem śmietanowym

Jeżyki drobiowe

Krokiety z kapustą

Paluszki w płatkach kukurydżianych

Udko faszerowane

Na życzenie klienta

Ryby wędzone: węgorz, losoś, pstrąg

Tatar z wołowiny z jajkiem, cebulą i ogórkiem

Prosiak, indyk, udziec, kaczka

Tortilla z lososiem lub szpinakiem

Stół wiejski - różne rodzaje wędlin, smalec, ogórki kiszane,
chleb wiejski

Tort

Tort marczello - czekoladowy

Tort owocowy (malina, truskawka lub wiśnia)

Tort toffi, orzechowy lub kawowy

Koszt za osobę 170 zł. Z ciastami koszt za osobę 190 zł.

Owoce, napoje, alkohol, orkiestra we własnym zakresie.

Koszt poprawin - 2000 zł (od godz. 15:00 do godz. 21:00).

Następna godzina: 200 zł.